

TEIJIN

Human Chemistry, Human Solutions



発酵する食物繊維 「イヌリア®」

世界で最も用いられる植物由来の水溶性食物繊維

「イヌリア」はヨーロッパで栽培された野菜「チコリ」の根から抽出された植物由来のイヌリンです。イヌリンはごぼうや玉ねぎ、ニンニク、バナナといった野菜、フルーツにも含まれることから、人類は何世紀にもわたって摂取してきました。中でも、チコリ由来のイヌリンは、特に近年、欧米を中心に加工食品の原材料として利用され、食されていることから世界の水溶性食物繊維市場でも中心的と言えます。また、その機能面と合わせ、近年注目が高まっている素材です。

基本情報



商品名	イヌリア® (BtoB商品)
原材料名 表示例	イヌリン (オランダ製造)
性状	粉末：白色、シロップ：金色
ラインナップ	粉、シロップ
推奨量	6g/日
アレルギー	なし
原料原産地名	オランダ

<お客様商品での記載について>

100%リパック品の場合は、どのように手を加え商品とするかによって、「輸入品」とするか「国内製造品または国内加工品」扱いとすることが判断ください。

	イヌリア 100% 品のリパック		イヌリア以外の 原材料含む 国内加工食品
	輸入品扱い	国内製造品または 国内加工品扱い*	
欄を設ける 場合	原産国名： オランダ	原料原産地名： オランダ	原料原産地名： オランダ
原材料名欄 に記載する 場合	イヌリン (オランダ製造)	イヌリン (オランダ製造)	イヌリン (オランダ製造)

※日本国内で、その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為を行った場合

商品ラインナップ

ラインナップ		タイプ	特徴	平均鎖長	甘味度 ※	目的	主な用途	荷姿
粉末	「イヌリア」 HD	ネイティブ	高分散性	8-13	10%	・粉類などへの分散 ・マスキング	パン・焼き菓子、麺類、フィリング、チョコレート、ヨーグルト、アイスクリーム、飲料等	20kg / 袋クラフト紙包装
	「イヌリア」 IQ	ネイティブ・造粒	高ハンドリング性	8-13	10%	・液体への溶解 ・マスキング	パン・焼き菓子、調味料、飲料、サプリメント等	20kg / 袋クラフト紙包装
	「イヌリア」 CLR	短鎖	高水溶性	7-9	30%	・砂糖代替 ・マスキング ・保湿	パン・焼き菓子、シリアル、フィリング、アイスクリーム、飲料、調味料等	20kg / 袋クラフト紙包装
	「イヌリア」 TEX	長鎖	テクスチャー改善	22以上	0%	・脂肪代替 ・ボディ感付与	パン、スプレッド、食肉加工品、ヨーグルト、調味料等	20kg / 袋クラフト紙包装
シロップ	「イヌリア」 LF92	超短鎖	高ハンドリング性 保湿	10以下	40%	・砂糖代替 ・保湿 ・食物繊維付与	焼き菓子類、シリアル、シリアルバー、フルーツコンポート、飲料等	20kg / 缶 一斗缶

※同濃度 (10wt%) のスクロース水溶液と比較したときの相対的な甘さ

発酵力に優れた食物繊維

腸内細菌叢モデルを用いた発酵力評価テストで、「イヌリア」では難消化性デキストリンの約2倍の短鎖脂肪酸が産生されることが確認されました。

「機能性表示食品」の届出サポート

機能性表示食品とは事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

イヌリンを機能性関与成分とした機能性表示食品も多く届け出られており、帝人では整腸、食後血糖値上昇を緩やかにする機能での届出をサポートいたします。

<届出表示例>

本品にはイヌリンが含まれます。イヌリンは、腸内のビフィズス菌による発酵・増殖に利用され、腸内フローラが良好になることで、便秘傾向者において排便回数・排便量を増やし、お腹の調子を整えることが報告されています。

また、イヌリンは食後の血糖値の上昇を緩やかにすることが報告されています。



「イヌリア」ご使用のメリット

豊富なバリエーション

- 野菜を原料とし、違和感のない味
- 水溶性が高い
- 熱安定性が高い
- 特徴の異なる複数のラインナップ

複数のラインナップを有する「イヌリア」は食品加工に使いやすい食品です。パン、菓子、乳製品、調味料、飲料などに対し、様々な目的でお使いいただけます。



「イヌリア」の機能

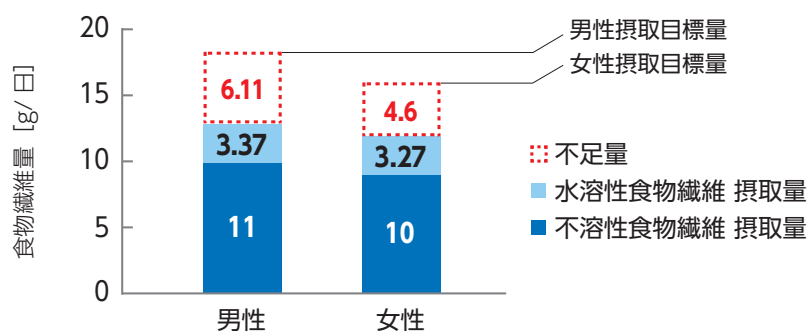
栄養面	おいしさそのまま 糖質 OFF 脂質 OFF カロリー OFF 食物繊維 ON
加工性	クリーンラベルの実現（添加物的機能） 保湿効果 冷凍耐性（耐ヒートショック・氷結晶成長抑制） 冷凍時のとけにくさ・かたさのコントロール かさ増し 等
味の改善	ナチュラルな甘さ付与 脂肪感付与 ボディ感の付与 コクの付与 雑味、金属味等のマスキング 様々な食感の実現 フレーバーサポート

不足しがちな水溶性食物繊維を「イヌリア」で解決!

日本人の食物繊維摂取の目標量は1日で18～20g以上ですが、実際の食物繊維摂取量は13～14g程度で1日5g程度不足しています。(下記グラフ参照)

不溶性食物繊維・水溶性食物繊維のどちらか一方だけでなく、両方をバランスよく摂取することが大切ですが、特に水溶性食物繊維は野菜からの摂取も難しく、不足しがちです。「イヌリア」を食品に加えたり、材料の一部を置き換えることにより、水溶性食物繊維を多く含む食品の設計が可能です。

食物繊維摂取目標量と実際の摂取量



※目標量:厚生労働大臣の「日本人の食事摂取基準(2015年版)」
摂取量:国民健康栄養調査より(2016年厚生労働省)



グリーンラベルの実現

■食品表示のヒント

「イヌリア」は食品添加物ではありません。
表示の際は、原材料名の欄に「イヌリン」と記載ください。
「食物繊維」のみの記載はお控えください。

原材料名	小麦粉、イヌリン [*] 、食塩…
添加物	調味料、香料…

※イヌリンはチコリから抽出された水溶性食物繊維です。

「イヌリア」をお使い頂いた商品には
ロゴを使用する事が可能です^{*}。

^{*}ロゴ使用には、使用基準とガイドラインを設定させて
いただいております。詳細はお問い合わせください。

レシピや掲示用POPのご相談も
ぜひお気軽にお問合せ下さい



発行元: 帝人株式会社

素材問い合わせ先: ビオリエ事業部

TEL: 03-3506-4129 メールアドレス: teijin-biolier@teijin.co.jp